

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS<sup>k</sup>

①1 N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

2 822 139

②1 N° d'enregistrement national : 01 03481

⑤1 Int Cl<sup>7</sup> : B 65 D 85/72, B 65 D 81/32, A 47 J 47/02

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 14.03.01.

③0 Priorité :

⑦1 Demandeur(s) : FLEURY MICHON Société anonyme  
— FR.

⑦2 Inventeur(s) : BELIVEAU JEAN LUC.

④3 Date de mise à la disposition du public de la  
demande : 20.09.02 Bulletin 02/38.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du  
présent fascicule*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : CABINET PATRICE VIDON.

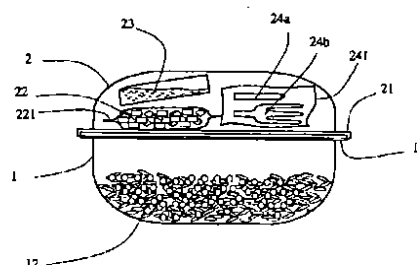
⑤4 RÉCIPIENT INCLUANT DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DESTINÉES A ÊTRE MÉLANGES AVANT  
CONSOMMATION.

⑤7 L'invention concerne le domaine de l'industrie alimen-  
taire. Plus précisément, l'invention trouve son application  
dans le domaine de la présentation et du conditionnement  
des salades composées prêtes à être consommées.

L'invention concerne un récipient incluant une composi-  
tion alimentaire, caractérisé en ce qu'il comprend :

- un premier élément formant bol (1), contenant au  
moins un ingrédient alimentaire essentiellement humide  
(12), et présentant au moins un opercule (13) rapporté sur  
son pourtour (11);

- un second élément formant couvercle (2) s'adaptant  
sur ledit élément formant bol (1) et délimitant un volume in-  
térieur accueillant au moins un ingrédient alimentaire es-  
sentiellement sec (22).



FR 2 822 139 - A1



**Récipient incluant des ingrédients alimentaires destinés à être mélangés avant consommation.**

L'invention concerne le domaine de l'industrie alimentaire. Plus précisément, l'invention trouve son application dans le domaine de la  
5 présentation et du conditionnement des compositions alimentaires, tels que salades composées, prêtes à être consommées.

Les salades composées prêtes à être consommées connaissent un succès croissant compte tenu des nouvelles attitudes alimentaires. On connaît dans l'état de la technique des salades composées conditionnées dans un récipient  
10 présentant une forme générale de bol fermé par un couvercle et/ou un opercule. Un tel récipient est souvent réalisé en matière plastique transparente de façon à laisser au consommateur l'opportunité d'apprécier l'apparence de la salade qu'il renferme.

Les salades ainsi conditionnées peuvent être consommées directement  
15 dans le récipient formant bol. Plusieurs ingrédients présentant un taux d'humidité relativement important entrent souvent dans la composition de telles salades. Il est de ce fait impossible de proposer des salades incluant des ingrédients essentiellement secs, tels que des croûtons ou autres aliments croquants, ceux-ci absorbant peu à peu l'humidité de l'ingrédient principal et perdant alors leurs  
20 qualités de croquants.

De plus, il n'existe pas, à la connaissance de la Demanderesse, de salades conditionnées prêtes à l'emploi présentant une date limite de consommation supérieure à 21 jours, dont le conditionnement inclut un sachet de sauce  
25 indépendant permettant au consommateur de doser la quantité de sauce qu'il souhaite mélanger à la salade. En effet, les salades classiques conditionnées présentant une DLC supérieure à 21 jours intègrent une sauce renfermant le conservateur qui est donc mélangée lors du conditionnement avec ladite salade.

L'invention a notamment pour objectif de pallier un tel inconvénient de l'art antérieur.

Plus précisément, l'invention a pour objectif de proposer des compositions alimentaires, telles que des salades composées, prêtes à l'emploi, intégrant des ingrédients secs tels que des croûtons, ou autres aliments similaires, dont le caractère sec et croquant peut être conservé.

5 L'invention a également pour objectif de fournir un récipient incluant une telle composition alimentaire qui permette de mélanger de façon pratique et rapide les différents ingrédients la constituant.

L'invention a aussi pour objectif de proposer un tel ensemble qui permette de conserver les propriétés organoleptiques de chacun des ingrédients  
10 alimentaires.

Encore un autre objectif de la présente invention est de proposer un tel ensemble qui soit facile et peu coûteux à mettre en œuvre.

Ces objectifs ainsi que d'autres qui apparaîtront par la suite, sont atteints grâce à l'invention qui concerne un récipient incluant une composition  
15 alimentaire, caractérisé en ce qu'il comprend :

- un premier élément formant bol, contenant au moins un ingrédient alimentaire essentiellement humide, et présentant au moins un opercule rapporté sur son pourtour ;
- un second élément formant couvercle s'adaptant sur ledit élément formant bol  
20 et délimitant un volume intérieur accueillant au moins un ingrédient alimentaire essentiellement sec.

L'invention permet de conditionner une composition alimentaire susceptible incluant des ingrédients dont le caractère sec peut être conservé jusqu'à la consommation.

25 Le récipient est en outre conçu pour permettre le mélange de façon rapide et pratique des différents ingrédients qu'il contient, comme il sera décrit par la suite.

Selon une solution préférentielle, ledit ingrédient alimentaire essentiellement sec est ensaché.

Le récipient peut comprendre aussi au moins un sachet de sauce et/ou de condiments prévu dans ledit volume intérieur dudit couvercle. La sauce est ainsi isolée du contenu du bol. On évite ainsi une imprégnation préalable de la composition alimentaire contenue dans le bol qui pourrait entraîner une modification de la consistance et/ou du goût de celle-ci. De plus, le consommateur peut ainsi doser la sauce qu'il souhaite inclure dans la salade.

L'invention est ainsi adaptée au conditionnement de salades n'incluant pas ou très peu (jusqu'à 5 % en poids) de sauce pré-mélangée à la salade. Ces salades peuvent être pasteurisées et présenter une DLC supérieure à 21 jours.

Selon une variante avantageuse, le récipient inclut également au moins une fourchette et/ou au moins une cuillère et/ou au moins un couteau en matière plastique. Dans ce cas, ladite fourchette et/ou ladite cuillère et/ou ledit couteau comprennent préférentiellement au moins deux parties encliquetables.

On complète ainsi le concept de salade prête à consommer en associant au récipient le ou les ustensiles utilisés usuellement pour la consommation d'un repas. Ces ustensiles de table sont avantageusement prévus en deux parties pour réduire leur encombrement, mais pourraient tout à fait être prévus en une seule pièce en fonction du volume utile à l'intérieur du couvercle.

Avantageusement, ledit couvercle intègre au moins un renforcement formant moyen de préhension.

Selon une solution préférée, ledit ingrédient alimentaire essentiellement humide comprend un ou plusieurs des aliments suivants :

- pâtes cuites, riz cuit, semoule cuite,
- légumes crus ou cuits,
- fromages,
- viandes, poissons, crus ou cuits.

On notera que la présente invention est particulièrement, mais non exclusivement, destinée à la présentation et au conditionnement de salades composées de type hors-d'œuvre. Toutefois, d'autres modes de réalisation

pourraient être envisagés dans lesquels la salade serait essentiellement composée de fruits, alors destinée à proposer un dessert.

Avantageusement, le contenu dudit élément formant bol est pasteurisé.

5 On obtient ainsi des délais de conservation compatibles avec les réseaux de distribution actuels.

Préférentiellement, ledit ingrédient alimentaire essentiellement sec comprend des croûtons et/ou des fèves grillées et/ou des amandes et/ou des noisettes.

10 Toutefois, et notamment dans le cadre d'un dessert, l'ingrédient essentiellement sec pourrait être tout autre ingrédient croquant ou croustillant, par exemple des noix, cacahuètes ou encore du pralin, du sucre candi, etc, sans sortir du cadre de l'invention.

15 L'invention concerne également un procédé d'utilisation d'un récipient incluant une composition alimentaire tel que décrit précédemment, comprenant les étapes suivantes :

- séparer ledit second élément formant couvercle dudit premier élément formant bol ;
- déverser ledit ingrédient essentiellement sec dans ledit premier élément formant bol ;
- 20 - refermer ledit premier élément formant bol avec ledit second élément formant couvercle ;
- mélanger le contenu dudit premier élément formant bol en agitant ledit récipient.

25 On obtient ainsi facilement et rapidement le mélange des différents ingrédients inclus dans le récipient, en manipulant celui-ci à la façon d'un shaker.

D'autres caractéristiques et avantages de l'invention apparaîtront plus clairement à la lecture de la description suivante d'un mode de réalisation préférentiel de l'invention donné à titre d'exemple illustratif et non limitatif, et des dessins parmi lesquels :

- la figure 1 illustre un récipient incluant une composition alimentaire selon l'invention ;
- la figure 2 procure une vue de dessus du couvercle d'un récipient incluant une composition alimentaire selon l'invention ;
- 5 - la figure 3 illustre une étape du procédé d'utilisation d'un récipient incluant une composition alimentaire selon l'invention.

En référence à la figure 1, le récipient incluant une composition alimentaire selon l'invention comprend un premier élément formant bol 1 et un second élément formant couvercle 2.

10 Le couvercle 2 présente un pourtour 21 adapté pour pouvoir être assemblé avec le pourtour 11 du bol 1.

Le bol 1 contient un ingrédient alimentaire essentiellement humide 12, comprenant en l'occurrence du riz cuit et des légumes, le tout ayant été pasteurisé avant conditionnement. Un opercule 13 est thermoscellé sur le pourtour 11 du  
15 bol 1 de façon à préserver les propriétés organoleptiques des ingrédients contenus dans le bol 1.

Selon le présent mode de réalisation de l'invention, le couvercle 2 délimite un volume intérieur à l'intérieur duquel ont été placés :

- des croûtons 22 conditionnés dans un sachet 221,
- 20 - un sachet de sauce 23,
- une fourchette 24 en deux parties encliquetables 24a, 24b, rassemblées à l'intérieur d'un sachet 241.

En référence à la figure 2 procurant une vue de dessus du couvercle 2, ce dernier comprend un renforcement 25, formant moyen de préhension du  
25 couvercle 2.

L'utilisation du récipient incluant une composition alimentaire selon l'invention va maintenant être décrite à l'aide de la figure 3.

Dans un premier temps, le couvercle 2 est séparé du bol 1. L'opercule 13 peut alors être retiré du pourtour 11 du bol 1.

Le sachet 221 est ensuite ouvert de façon à libérer les croûtons 22 et à les déverser dans le bol 1 tel qu'illustré à titre d'exemple sur la figure 3.

De façon similaire, le sachet 23 est déchiré pour déverser la sauce qu'il contient dans le bol 1.

5 Le couvercle 2 peut alors être repositionné sur le bol 1.

En maintenant plus ou moins fermement le couvercle 2 sur le bol 1, notamment à l'aide du renforcement 25, l'ensemble du récipient est ensuite agité à la façon d'un shaker de façon à mélanger la salade composée 12 avec les croûtons 22 et la sauce qui y ont été ajoutés.

10 Les deux parties 23a, 23b de la fourchette 23 sont encliquetées.

La composition alimentaire est prête à être consommée.

D'autres modes de réalisation utilisant le principe du récipient incluant une composition alimentaire qui vient d'être décrit sont bien entendu envisageables sans sortir du cadre de l'invention.

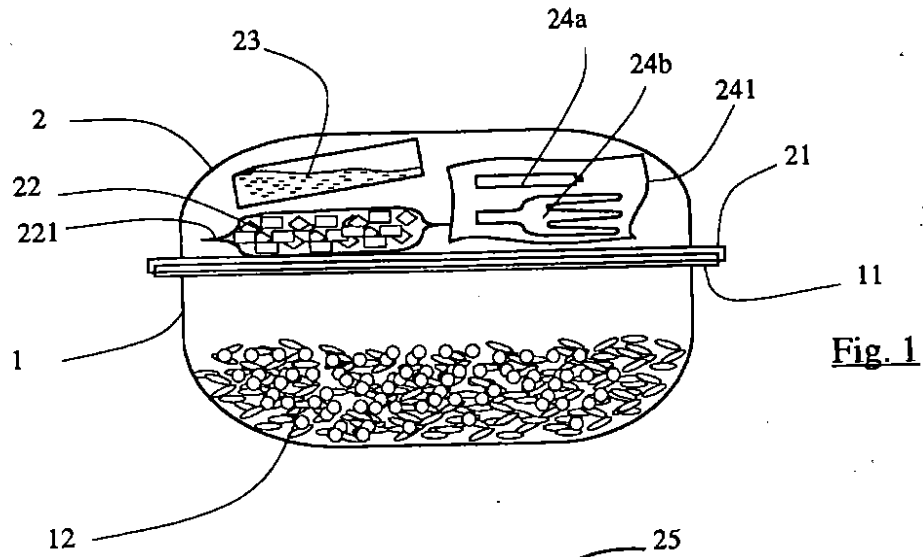
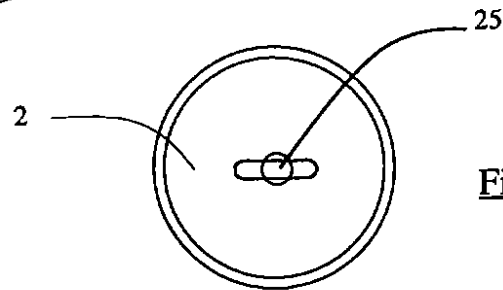
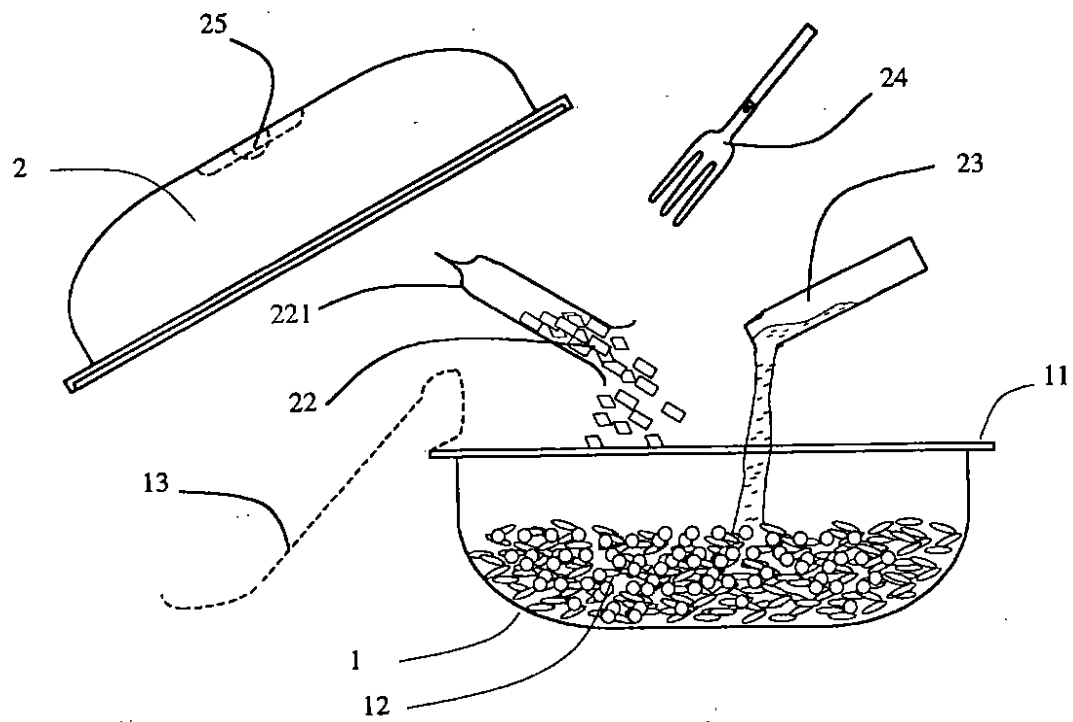
## REVENDICATIONS

1. Récipient incluant une composition alimentaire, caractérisé en ce qu'il comprend :
  - 5 - un premier élément formant bol (1), contenant au moins un ingrédient alimentaire essentiellement humide (12), et présentant au moins un opercule (13) rapporté sur son pourtour (11) ;
  - un second élément formant couvercle (2) s'adaptant sur ledit élément formant bol (1) et délimitant un volume intérieur accueillant au moins un ingrédient alimentaire essentiellement sec (22).
- 10 2. Récipient incluant une composition alimentaire selon la revendication 1, caractérisé en ce que ledit ingrédient alimentaire essentiellement sec (22) est ensaché.
3. Récipient incluant une composition alimentaire selon la revendication 2, caractérisé en ce qu'il comprend au moins un sachet de sauce (23) et/ou de condiments prévu dans ledit volume intérieur dudit couvercle (2).
- 15 4. Récipient incluant une composition alimentaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce qu'il inclut également au moins une fourchette (24) et/ou au moins une cuillère et/ou au moins un couteau en matière plastique.
- 20 5. Récipient incluant une composition alimentaire selon la revendication 4, caractérisé en ce que ladite fourchette et/ou ladite cuillère et/ou ledit couteau comprennent au moins deux parties encliquetables (24a, 24b).
6. Récipient incluant une composition alimentaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que ledit couvercle (2) intègre au moins un renforcement (25) formant moyen de préhension.
- 25 7. Récipient incluant une composition alimentaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisée en ce que ledit ingrédient alimentaire essentiellement humide (12) comprend un ou plusieurs des aliments suivants :
- 30



- pâtes cuites, riz cuit, semoule cuite,
  - légumes crus ou cuits,
  - fromages,
  - viandes, poissons, crus ou cuits.
- 5      8.      Récipient incluant une composition alimentaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que le contenu dudit élément formant bol (1) est pasteurisé
9.      Récipient incluant une composition alimentaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, caractérisé en ce que ledit ingrédient alimentaire
- 10      essentiellement sec (22) comprend des croûtons et/ou des fèves grillées et/ou des amandes et/ou des noisettes.
10.      Procédé d'utilisation d'un récipient incluant une composition alimentaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé en ce qu'il comprend les étapes suivantes :
- 15      - séparer ledit second élément formant couvercle (2) dudit premier élément formant bol (1) ;
- déverser ledit ingrédient essentiellement sec (22) dans ledit premier élément formant bol (1) ;
- refermer ledit premier élément formant bol (1) avec ledit second
- 20      élément formant couvercle (2) ;
- mélanger le contenu dudit premier élément formant bol (1) en agitant ledit récipient.

1/1

Fig. 1Fig. 2Fig. 3

N° d'enregistrement  
national

établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

FA 603159  
FR 0103481

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	WO 98 21122 A (HIGN MEADOW PATENTS LTD) 22 mai 1998 (1998-05-22)	1,4,7-10	B65D85/72 B65D81/32 A47J47/02
Y	* page 6, ligne 1 - page 8, ligne 16; figures 1-3 *	5	
X	EP 0 755 876 A (SA GENEVIEVE LANGLAIS) 29 janvier 1997 (1997-01-29)	1,7-10	
Y	* colonne 1, ligne 3 - colonne 2, ligne 2 * * colonne 5, ligne 2 - ligne 52; figures 1-5 *	6	
X	FR 2 537 098 A (FERRERO SPA) 8 juin 1984 (1984-06-08)	1-3,9	
	* page 1, ligne 26 - page 2, ligne 28; figures 1,2 *		
X	DE 86 03 890 U (MEIEREI-ZENTRALE GMBH) 17 avril 1986 (1986-04-17)	1	
	* page 1, ligne 4 - page 4, ligne 10; figure 1 *		
X	JP 11 113503 A (MARUHA CORP) 27 avril 1999 (1999-04-27)	1-3,7	B65D
	* alinéa '0017! - alinéa '0018!; figures 1-3 *		
X	GB 2 285 791 A (ANSON PACKAGING) 26 juillet 1995 (1995-07-26)	1,7	
	* page 1, ligne 7 - ligne 11 * * page 3, ligne 22 - page 5, ligne 1; figures 1-3 *		
X	US 4 951 866 A (RUSNAK) 28 août 1990 (1990-08-28)	1,7	
	* colonne 1, ligne 12 - ligne 54; figures 1-7 *		
---			
-/-			
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
28 novembre 2001		Berrington, N	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire			



2822139

**RAPPORT DE RECHERCHE  
PRÉLIMINAIRE**
N° d'enregistrement  
national
 établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

 FA 603159  
FR 0103481

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
Y	DE 21 51 247 A (NEWMAN) 19 avril 1973 (1973-04-19) * figures 2,5 *	5	
Y	US 2 756 793 A (TUPPER) 31 juillet 1956 (1956-07-31) * figures 1-3 *	6	
A	FR 2 694 271 A (FERHAIDAN) 4 février 1994 (1994-02-04) * page 3, ligne 24 - ligne 33; figures 1,2 *	10	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (Int.CL.7)
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
28 novembre 2001		Berrington, N	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

1

EPO FORM 1503 12.99 (p04C14)

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE  
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 0103481 FA 603159**

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.  
Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du 28-11-2001  
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
WO 9821122	A	22-05-1998	IE 960795 A2	10-09-1997
			AU 734380 B2	14-06-2001
			AU 5407398 A	03-06-1998
			EP 0938435 A1	01-09-1999
			WO 9821122 A1	22-05-1998
			JP 2001504067 T	27-03-2001
EP 0755876	A	29-01-1997	FR 2736037 A1	03-01-1997
			EP 0755876 A1	29-01-1997
FR 2537098	A	08-06-1984	AU 555493 B2	25-09-1986
			AU 1349383 A	26-01-1984
			FR 2537098 A3	08-06-1984
			GB 2123377 A ,B	01-02-1984
			US 4465190 A	14-08-1984
DE 8603890	U	17-04-1986	DE 8603890 U1	17-04-1986
JP 11113503	A	27-04-1999	AUCUN	
GB 2285791	A	26-07-1995	AUCUN	
US 4951866	A	28-08-1990	US 5012971 A	07-05-1991
DE 2151247	A	19-04-1973	DE 2151247 A1	19-04-1973
US 2756793	A	31-07-1956	AUCUN	
FR 2694271	A	04-02-1994	FR 2694271 A1	04-02-1994

EPO FORM P0485

Pour tout renseignement concernant cette annexe : voir Journal Officiel de l'Office européen des brevets, No.12/82